



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZLİ TOP KURABIYE

Malzeme:

250 gram Bizim Mutfak Margarin

3,5 su bardağı Bizim Mutfak Un

2 adet yumurta

6 çorba kaşığı Bizim Mutfak Pudra Şekeri

Yarım Paket Bizim Mutfak Kabartma Tozu

1 kase hindistancevizi

Yumurtaların sarılarını ve aklarını ayırın. Margarin, yumurta sarıları, un, pudra şekeri ve kabartma tozunu derin bir kaba alıp karıştırın. Ele yapışmayacak kıvama gelene dek yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp avucunuzun içinde yuvarlayın. Önce yumurta akına sonra hindistancevizine bulayıp yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 15-20 dakika kadar pişirin. Oda sıcaklığında soğutup servis yapın.